

SCHEDA TECNICA

'NDUJA CALABRESE PICCANTE SAC à POCHE

I. Descrizione prodotto

Descrizione prodotto	Prodotto a base di carne suina stagionata preparato utilizzando il magro, il guanciale ed il lardo di suino aromatizzato con crema di peperoncino calabrese piccante e olio extravergine di oliva.
Denominazione di vendita	'Nduja Calabrese piccante sac à poche
Marchio	Madeo
Ingredienti	'Nduja 80% (Carne di suino, crema di peperoncino calabrese piccante 15% (peperoncini calabresi piccanti 95%, sale), sale, spezie, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio); Olio Extra Vergine di oliva 20%.
Trattamento	Stagionato 90 giorni
Origine materia prima	Italia

Confezionamento e dati logistici

Codice art.	EAN	Confezionamento	Shelf life (mesi)	Peso netto(kgE)	Pallettizzazione		
					Pz x cartone	Cartoni per strato	strati x pallet
451	8018347004515	SV Singolo	3	0.200	8	14	10

II. Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche

Parametro	Descrizione
Colore	Rosso vivace
Aroma	Profumo intenso, leggermente affumicato
Sapore	Molto piccante

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Valori per 100 g	Unità di misura
Valore energetico	562/2322	Kcal/KJ
Grassi	54	g
di cui acidi grassi saturi	15	g
Carboidrati	3.5	g
di cui zuccheri	<0.5	g
Proteine	16	g
Sale(NaCl)	3.5	g

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	valori	Limiti critici
pH	4.90 < pH < 5.50	5.50
A _w	<0.92	0.92
Nitriti(NaNO ₂)	<150 mg/Kg	150 mg/kg
Nitrati(NaNO ₃)	<150 mg/Kg	150 mg/kg

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

Descrizione	Unità di misura	Valori medi
CBT	Ufc/g	5*10 ⁸
Escherichiacoli	Ufc/g	2*10 ³
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Staphylococcus coag. positivo	Ufc/g	<500
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assente

III. Trasporto e stoccaggio

Condizioni trasporto	Temperatura di trasporto +4°/+8°C. Tolleranza max +10°C
Condizioni stoccaggio	Conservare il prodotto confezionato sottovuoto da +4° a +8° C.

IV. Claims e consigli consumo

Claims in etichetta	Senza Derivati del Latte Senza Glutine
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi tal quale.
Consigli per il consumo	Grazie al tipico gusto piccante, la 'Nduja è ottima degustata sul pane caldo e come condimento nei primi piatti.



Sede Legale: Loc. S. Elia • Fraz. Mendicchio Alburno • C.da Filà • San Demetrio Corone
 San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia • 87069 (CS) • Italia
 Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851 • Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787

Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



Salumi di Calabria D.O.P.

Carne 100% Italiana. Genere dell'Associazione Italiana Allevatori

PRODOTTO CERTIFICATO

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ

V. Produzione

Codice prodotto	Sito produzione
451	Prodotto da Madeo Industria Alimentare Srl, Loc. Sant'Elia snc I-87069, San Demetrio Corone (CS) IT954/L CE

VI. Controlli, adempimenti e normative

Allergeni
Reg.(UE)N.1169/2011-Dir.2003/89/CE e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate e relativi D.Lgs attuativi (D.Lgs. 114/06): Ai sensi delle direttive sopra indicate nella composizione del prodotto non rientra nessun potenziale allergene
Etichettatura
Reg.(UE)N.1169/2011,direttiva 1989/396/CEE,D.Lgs 109/92 e succ.modifiche ed integrazioni,normative collegate e relativi D.Lgs attuativi. I prodotti vengono etichettati in conformità alle normative vigenti in materia di etichettatura.
O.G.M.
Reg.CEn.1829/2003 e n.1830/2003e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate. Non vengono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi geneticamente Modificati.
Rintracciabilità
Reg.CE n.178/2002(art.18 e seg.) e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate Viene garantito un sistema di rintracciabilità che permette di risalire per ogni lotto di prodotto finito alle materie prime impiegate e di rintracciare le imprese alle quali il prodotto è stato fornito.La procedura informatica di identificazione del prodotto è descritta dettagliatamente nel nostro manuale di autocontrollo.
Autocontrollo
Reg.CEn.178/2002 -Reg.CEn.852/2004-Reg.CEn.853/2004 -Reg.CE2073/2005 -Direttiva2006/52/CE esucc.modifiche e di integrazioni e normative collegate Viene applicato un sistema di autocontrollo in base alle procedure HACCP,SSOP e GMP.Dichiariamo inoltre di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione,commercializzazione e vendita di prodotti e preparazioni a base di carne.
Trasporto
DPR n. 404 del 29/05/1979, DPRn.327/1980 e D.M.12/10/1981 Viene garantito che gli automezzi destinati al trasporto della merce, sia propri che di terzi, sono muniti di regolare certificato ATP e delle relative autorizzazioni sanitarie in corso di validità.
Imballaggi
Reg.CE 1935/2004 e succ.modifiche ed integrazioni e normative collegate Gli imballi e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative vigenti in materia.

Emesso da:	Verificato da:	Approvato da	Rev.
Resp. Controllo Qualità	Resp. Commerciale e Marketing	Product Manager	A.U. Rev. 2 del 03/07/2021

2/2

Madeo Industria Alimentare può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. Questo documento è di proprietà della Ditta Madeo Industria Alimentare e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza nostra autorizzazione scritta.



Salumi di Calabria D.O.P.



Carne 100% Italiana. Garante dell'Associazione Italiana Allevatori



PRODOTTO CERTIFICATO

Sede Legale e Stabilimento:
Loc. S. Elia • Fraz. Macchia Albanese
San Demetrio Corone • 87069 (CS) Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

Ufficio Amministrativo e Commerciale
C.da Filla • San Demetrio Corone
87069 (CS) • Italia
Tel. 0984/956850 • Fax 0984/956851

N.R.E.A. 149890 • Codice SDI: SUBM70N • Reg. Imp. CS. C.F./P.IVA: 02200030787
Cap. Soc.: € 110.000,00 I.V. • www.madeofood.com • info@filieramadeo.it • madeoindustria@pec.it



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ